FICHE N°	TARTARE DE SAUMON AU POIVRE DE SECHOUAN	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Saumon cru détaillé en petits cubes, mélangé avec une moutarde montée et agrémenté d'oignons ciselés, de câpres hachées et de fines herbes.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE
Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATIONS
Détailler le saumon
Prélever la chair
Détailler en petits dés le saumon
(préalablement congelé)
Réserver au frais
Ciseler l'oignon
Tronçonner la ciboulette
Hacher les câpres
Préparer la moutarde montée

FINITION
Ajouter la garniture
Assaisonner
Ajouter le jus de citron
Mélanger avec la moutarde montée

DRESSAGE
Dresser
Décorer

DENREES		VENTILATION				
ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
POISSONNERIE						
Saumon	kg	0,70				0,70
LEGUMERIE						
Ciboulette	botte		0,50	0,10		0,60
Citron	pièce		0,50			0,50
Oignons	kg		0,10			0,10
ECONOMAT						
Câpres	kg		0,06			0,06
Huile d'olive	litre		0,20			0,20
Moutarde	kg		0,05			0,05
Poivre de Sechouan	kg			pm		pm
Tabasco	litre		pm	pm		pm